

USER GUIDE
GUIDE DE L’UTILISATEUR

EN | FR

HAND MIXER
BATTEUR À MAIN



043-0531-4

If you have any questions or concerns please call our Moulinex toll-free number at 1-888-670-6681.

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez appeler notre numéro sans frais Moulinex au 1-888-670-6681.

www.moulinex.ca



contents

contenu

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Hand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. **UNPLUG** from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. **AVOID** contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from all accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Mixer.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of any attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use Hand Mixer outdoors.
9. **DO NOT** let the cord hang over the edge of a table or counter.
10. **DO NOT** let the cord contact a hot surface, including the stove.
11. Remove any accessories from Hand Mixer before washing them.
12. This product is designed for household use only.
13. Check that control switch is Off before plugging cord into



wall outlet.

14. Do not use the appliance for other than its intended use.
15. **This appliance is for Household Use Only.**

Toll free number for Moulinex: 1-888-670-6681



PRODUCT DIAGRAM

Fig.1

Comfortable Handle

Air Vents

Beater Ejector Button

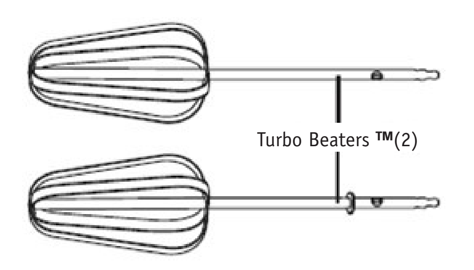
Convenient Speed
Control Switch

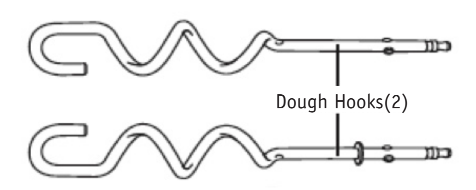
Turbo Button

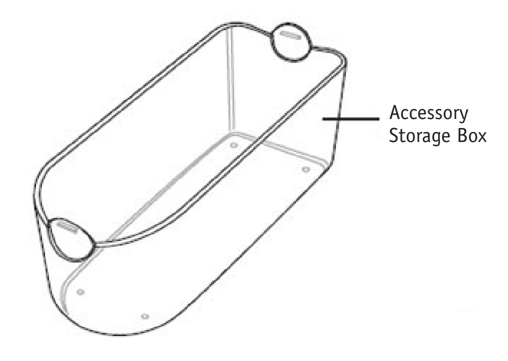
Non-tip Heel Rest

Power Cord
Retractor Button

Retractable
Power Cord


Turbo Beaters ™(2)


Dough Hooks(2)


Accessory
Storage Box



OPERATING YOUR HAND MIXER

UNPACKING FROM CARTON

Before the first use of the Hand Mixer, wash the beaters, dough hooks and accessory box in warm, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. The exterior of the Hand Mixer should only be cleaned with a soft damp cloth.

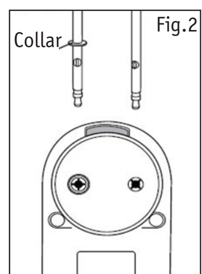
NOTE: Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning your Hand Mixer. NEVER immerse the body of the Hand Mixer in water or any liquid.

TO ATTACH THE BEATERS

1. Be sure mixer is unplugged from electric outlet.

   WARNING Injury Hazard: Unplug mixer before touching beaters. Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

2. Locate the accessory with the collar on the shaft. This is made to be inserted into the larger of the two openings on the hand mixer (Fig. 2). Insert this accessory into the larger opening, aligning the flanges on the shaft with the slots in the opening (Fig. 2). Push to lock into place.

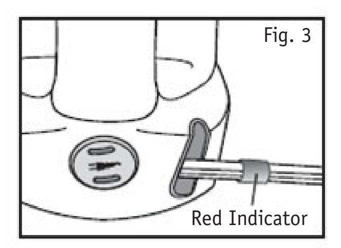




3. Insert the accessory without the collar into the smaller opening on the mixer, aligning the flanges with the slots as above. When inserting the beaters, make sure they fit together and do not hit each other. Push to lock into place.

RETRACTABLE CORD

Mixer has retractable cord for ease in storing. To withdraw cord, push and hold the retractor button and pull out cord to desired length. If you pull the cord out too far, you will see a red indicator on cord (see Fig. 3). Do not pull past red indicator or you could damage cord.



To safely retract cord, hold the unplugged cord end with one hand, and press the cord retractor button with the other hand. Guide the cord safely and evenly into the mixer. If cord gets hung up while retracting, release button and press again until cord is fully retracted.

Alternate Cord Retraction Method

On the cord retraction button there are two shallow slots that are spaced apart the same distance as the blades of the electrical plug.



You may position the tips of the plug blades into the button slots and use the plug to push down the button for a controlled and safe retraction of the cord.

CAUTION Do not allow children to use the Cord Retraction feature, as the cord end may cause injury.

TURBO OF SPEED (See Fig. 1 on page 6)

For additional power at any speed, press and hold down the turbo of Speed Button. As soon as you let go of the button the mixer goes back to whatever speed the mixer is set for.

NOTE: Do not use the Turbo of Speed button for more than two minutes at a time or the motor may overheat.

BOWL REST

The mixer is designed so that it can rest on the side of the bowl while you add ingredients or check a recipe. To use, TURN MIXER OFF then set the mixer on the edge of the bowl. **NEVER** use the bowl rest when the mixer is running.

Note: DO NOT use the bowl rest on small or plastic bowls that could tip over.

TO REMOVE ACCESSORIES

When mixing is completed, slide the mixer's Speed Control Switch back to the Off position. Unplug mixer from electric outlet, push the Beater Ejector button to remove accessory(s) and set mixer down on its heel.

NOTE: NEVER push ejector button while mixer is running.
Your Hand Mixer is designed to mix cookie doughs and cake batters, and whip heavy cream and egg whites with the dough hooks and beaters.

The Mixer can also knead yeast bread doughs and blend smoothies, milkshakes, soups and sauces. Once items to be mixed are in a container, insert mixer with correct accessories down into container. Plug mixer into electrical outlet, and slide Speed Control. Switch forward with your thumb. One is the slowest speed, and Five is the fastest.

Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing. Butter and margarine should be at room temperature. Add flour one cup at a time, mixing thoroughly after each addition. Chips and nuts should be stirred in by hand.



GENERAL MIXING GUIDE

The following mixing guide is a suggestion for selecting the best mixing speed for your purpose. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the consistency called for in recipe (see Fig. 4).

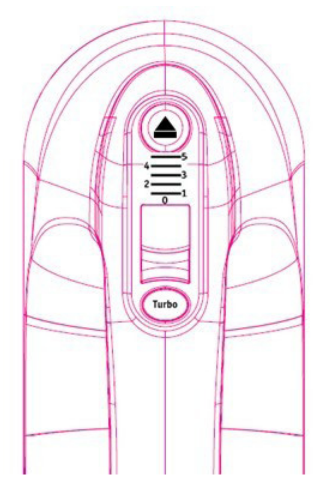


Fig.4

SPEED	FUNCTION
OFF	Off – Ready for Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	HIGH for beating egg whites, kneading dough, whipping cream



WARNING Injury Hazard: Unplug mixer before touching beaters or other accessories. Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

Always unplug Hand Mixer before cleaning. Do not immerse Mixer in water. The exterior of the Mixer should only be cleaned with a soft damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning your Hand Mixer. NEVER immerse the body of the Hand Mixer in water or any liquid.

Always remove accessories from Mixer before cleaning. Wash all accessories in dishwasher or in hot sudsy water, rinse and dry completely. Store accessories in convenient storage bin which attaches to bottom of Mixer.

Before retracting power cord, wipe with a warm, sudsy cloth to remove any food residue. Then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

Any other service should be preformed by an authorized service representative.

FR IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

1. **LIRE** toutes les instructions.
2. Pour se protéger des chocs électriques, ne pas immerger le batteur à main dans l'eau ni dans tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
4. **DÉBRANCHER** l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilité, pour ajouter ou enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. **ÉVITER** tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles loin des accessoires pendant le fonctionnement, pour éviter des blessures ou d'endommager le batteur à main.
6. **NE PAS** utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux au centre de service agréé le plus près afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. **NE PAS** utiliser le batteur à main à l'extérieur.
9. **NE PAS** laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir.
10. **NE PAS** laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris avec la cuisinière.
11. Enlever tous les accessoires du batteur à main avant de les laver.
12. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique seulement.
13. Vérifier que le bouton de contrôle de la vitesse est en position «



Off » avant de brancher l'appareil dans une prise électrique.

14. Ne pas utiliser l'appareil pour une autre fonction que celle pour laquelle il a été conçu.
15. **Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

Ligne sans frais Moulinex : 1-888-670-6681



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Fig.1

Poignée confortable

Trous d’aération

Bouton d’éjection des batteurs

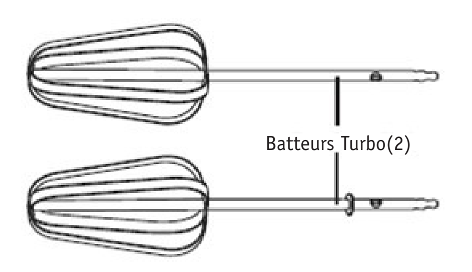
Sélecteur pratique de la vitesse

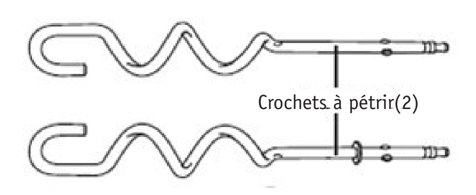
Bouton Turbo

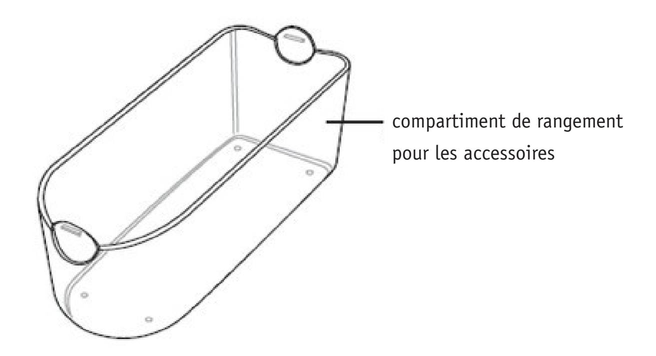
Base stable

Bouton de rétraction du cordon

Cordon d’alimentation rétractable


Batteurs Turbo(2)


Crochets à pétrir(2)


compartiment de rangement
pour les accessoires

FR

PRÉPARATION DU BATTEUR À MAIN

SORTIR LE BATTEUR DE SON EMBALLAGE

Avant la première utilisation, lavez les batteurs, les crochets et les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez-les et séchez-les à fond. TL'extérieur du batteur à main doit être nettoyé seulement à l'aide d'un linge doux humide.

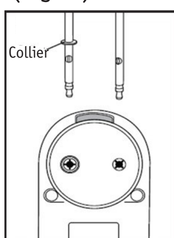
NOTE : N'utilisez jamais de produits ou de tampons abrasifs pour net-toyer le batteur à main. N'IMMERGEZ JAMAIS le corps du batteur à main dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

POUR INSTALLER LES BATTEURS

1. Assurez-vous que le batteur à main n'est pas branché dans une prise électrique.

   ATTENTION Danger de blessure : débranchez le bat teur à main avant de toucher aux batteurs, sinon cela peut causer des risques de fractures, de coupures ou d'ecchymoses.

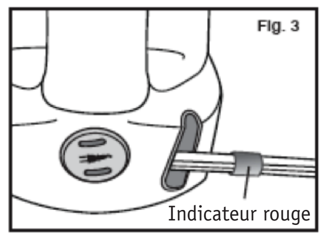
2. Identifiez l'accessoire qui comporte un collier sur sa tige. C'est l'accessoire conçu pour être inséré dans le trou le plus large du batteur (Fig. 2). Insérez cet accessoire dans le plus grand des deux trous, en alignant les encoches de la tige et du trou (Fig. 2). Poussez pour le verrouiller en place.



3. Insérez l'accessoire sans collier dans le plus petit des deux trous du batteur, en alignant les encoches de la tige et du trou. En insérant les batteurs, assurez-vous qu'ils ne se touchent pas et qu'ils n'entrent pas en contact l'un avec l'autre. Poussez pour le verrouiller en place.

CORDON RÉTRACTABLE

Le batteur est muni d'un cordon rétractable pour faciliter le rangement. Pour sortir le cordon, poussez et maintenez le bouton de rétraction du cordon et tirez sur le cordon jusqu'à la longueur désirée. Si le cordon est trop sorti, un indicateur rouge apparaît sur le cordon (voir Fig. 3). Ne tirez pas plus loin que l'indicateur rouge sinon cela pourrait endommager le cordon.



Pour rétracter le cordon de façon sécuritaire, maintenez l'extrémité du cordon débranché avec une main, puis appuyez sur le bouton de rétraction du cordon avec l'autre main. Guidez le cordon doucement et uniformément dans le batteur. Si le cordon s'emmêle pendant qu'il se rétracte, relâchez le bouton de rétraction du cordon et appuyez de nouveau jusqu'à ce que le cordon soit entièrement rétracté.



Autre mode de rétraction du cordon
Sur le bouton de rétraction du cordon, il y a deux fentes peu profondes, espacées de la même longueur que les tiges de la fiche électrique.

Il est possible d'insérer les tiges de la fiche dans les fentes du bouton de rétraction du cordon et de l'utiliser pour pousser sur le bouton, pour rétracter le cordon de façon sécuritaire et contrôlée.

ATTENTION Ne laissez pas les enfants utiliser la fonction de rétraction du cordon, car l'extrémité du cordon peut causer des blessures.

BOUTON DE SURPUISSANCE TURBO (voir Fig. 1 en page 16)
Pour un surcroît de puissance à n'importe quelle vitesse, appuyez et maintenez le bouton de surpuissance Turbo. Dès que le bouton de surpuissance Turbo est relâché, le batteur revient à la vitesse à laquelle il est réglé.
NOTE : N'utilisez pas le bouton de surpuissance pendant plus de 2 minutes à la fois, sinon le moteur pourrait surchauffe

SOCLE STABLE
Le batteur est conçu pour le reposer sur le côté du bol pendant l'ajout d'ingrédients ou la vérification de la recette. Pour ce faire, ÉTEIGNEZ LE BATTEUR puis déposez le batteur à côté du bol, sur sa base. **NE DÉPOSEZ JAMAIS** le batteur sur sa base pendant qu'il fonctionne.
Note : NE DÉPOSEZ PAS le batteur sur son socle lorsque vous



l'utilisez avec de petits bols ou des bols en plastique qui pourraient facilement verser.

POUR ENLEVER LES ACCESSOIRES

Après avoir terminé de mélanger, placez le bouton de contrôle de la vitesse en position « OFF ». Débranchez le batteur de la prise électrique, appuyez sur le bouton d'éjection des batteurs pour enlever les accessoires et déposez le batteur sur sa base.

NOTE : N'APPUYEZ JAMAIS sur le bouton d'éjection des batteurs pendant que le batteur est en marche.

Le batteur est conçu pour mélanger de la pâte à biscuits et de la pâte à gâteau, et pour fouetter de la crème et des blancs d'œufs avec les batteurs et les crochets à pétrir.

Le batteur peut aussi pétrir de la pâte à pain à la levure et mélanger des smoothies, des laits frappés, des soupes et des sauces. Une fois que les ingrédients à mélanger sont versés dans un récipient, insérez le batteur équipé de l'accessoire approprié dans le récipient. Branchez le batteur dans la prise électrique, puis activez le bouton de contrôle de la vitesse. Faites glisser le bouton vers l'avant à l'aide du pouce. La vitesse 1 correspond à la vitesse la plus lente et la vitesse 5, à la vitesse la plus rapide.

Utilisez un grand bol pour mélanger la préparation de façon à ce que les ingrédients puissent mieux s'étendre et se mélanger. Le beurre et la margarine doivent être à température ambiante. Ajoutez la farine une tasse à la fois en mélangeant à fond entre chaque ajout. Les pépites et les noix doivent être ajoutées en mélangeant à la main.



GUIDE GÉNÉRAL POUR MÉLANGER

Le guide pour mélanger suivant est une suggestion de sélection de la meilleure vitesse pour la préparation désirée. Commencez à la vitesse 1 et augmentez jusqu'à la vitesse appropriée, selon la consistance requise par la recette (voir Fig. 4).

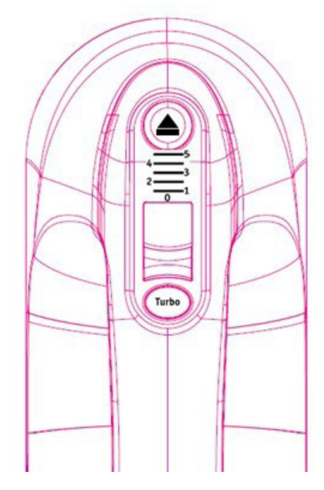


Fig.4

VITESSE	FONCTION
OFF	Batteur éteint – prêt pour l'éjection
1	Vitesse faible pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs, des muffins, des pains éclair
2	Pour battre en crème du beurre et du sucre; la plupart des pâtes à biscuits
3	Vitesse moyenne pour la plupart des prémélanges à gâteau
4	Glaçage et pommes de terres en purée; pâte à pétrir
5	Vitesse élevée pour les œufs en neige, la pâte à pétrir, la crème à fouetter

AVERTISSEMENT Danger de blessure : débranchez le batteur avant de toucher aux batteurs ou à tout autre accessoire, sinon cela peut entraîner des risques de fracture, de coupures ou d’ecchymoses.

Débranchez toujours le batteur avant de le nettoyer. N’immergez pas le batteur dans de l’eau. L’extérieur du batteur doit être nettoyé à l’aide d’un linge doux humide uniquement.

NOTE: N’utilisez pas des produits ou des tampons abrasifs pour nettoyer votre batteur à main. N’IMMERGEZ JAMAIS le corps de l’appareil dans de l’eau ni dans tout autre liquide.

Retirez toujours les accessoires du batteur à main avant de nettoyer. Lavez les accessoires au lave-vaisselle ou dans de l’eau chaude savonneuse; rincez et séchez à fond. Rangez les accessoires dans le compartiment pratique qui s’attache au batteur à main.

Avant de rétracter le cordon, essuyez-le à l’aide d’un linge mouillé à l’eau chaude pour enlever tous les résidus d’aliments. Essuyez-le à l’aide d’un chiffon humide puis séchez-le ensuite à l’aide d’un chiffon doux.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant d’un centre de service agréé.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Toll-free number for Moulinex: 1-888-670-6681

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ligne sans frais Moulinex : 1-888-670-6681

www.moulinex.ca